

LUNCH VECKA TRETTIOFEM

SNACKS

Chips med **LÖJROM** och färskost
Crisps, vendace roe and cream cheese
110

Frasig **SURDEG** med dipp
Deep-fried sour dough with dip sauce
85

Portals **LUFTTORKADE CHARK**
Portals charcuterie
95

Svensk **HANTVERKSOST**
Swedish artisanal cheese
dagspris / daily price

FÖRRÄTTER / STARTERS

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** eller **GULBETA OCH PORTABELLO**
med krondillspicklad potatis, gurka från Gotland och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes, cucumber from Gotland and spicy chive mayonnaise
225 / 185

Lättgravad **REGNBÅGSLAX** med picklad kålrabbi,
forellrom, pepparrot och syrlig äppelbuljong
Cured trout with pickled kohlrabbi, trout roe, horseradish and apple broth
185

Portals **LOVE STEW** med löjrom från Bottenviken, glaserad potatis
och luftig äggkräm med brynt smör
Portals Love Stew with vendace roe from Bottenviken with glazed potatoes and egg foam with brown butter
245
Tips! En liten öl och snaps 165

Love Stew (eller *Kärleksgrytan!*) representerar svenska smaker och råvaror från hela landet och kom till 2012 när Klas turnerade som nybliven Årets Kock runtom i Europa. Bäst med ett glas champagne eller öl och snaps!

Love Stew represents Swedish flavours and produce from the whole country and was created during Klas's european tour as Chef of the Year Award 2012. Try it with a glass of champagne or a beer and akvavit

PORTALMENY

TARTAR PÅ NÖTYTTERLÅR
Mixed tartar of beef

SCHNITZEL PÅ FLÄSK
Pork schnitzel

DAGENS KAKA
Sweet of the day
450
Dryckespaket / beverage pairing
500/250

SÖTT EFTER MATEN

VARM MADELEINEKAKA
Warm Madeleine cake

SAMUELS CHOKLADPRALIN
Samuels chocolate praline

DAGENS BAKVERK
Today's pastry

Valfri 55 / st

Önskar ni äta en privat lunch?
Inne i Portal bar kan man boka in sig för lunch, konferens eller varför inte ett frukostmöte?

Are you interested in a more private lunch?
Then Portal bar is the place for you!
Here you can book a private lunch, conference or why not a breakfast meeting?

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Stekt **TUPPLÅR** med krämig majs, stekta kantareller, zucchini och jalapeño
Fried rooster thigh with creamy corn, fried chantarelles, zucchini and jalapeño
220

DAGENS FÅNGST med glaserad spetskål, vaxbönor
picklad gurka och skummig musselsås
Catch of the day with glazed pioned cabbage, wax beans, pickled cucumber and mussel sauce
225

Frasig **SVAMPTARTE** med karamelliserad lök, gotlandslinser, kål och tryffelsky
Mushroom tarte, caramelized onion, lentils from Gotland, cabbage and truffle jus
210

Havets **WALLENBERGARE** med krämig potatis, grönt från Lilla Labäck och kräftsås
Crispy fish cake with potatoes, greens from Labäck and crayfish sauce
265

Frasig schnitzel på **FLÄSK eller ROTSELLERI** med sotad zucchini, picklad färskpotatis, sobrasada från Grönby chark samt smörsås
Crispy schnitzel of pork or celeriac served with roasted zucchini, pickled potatoes, sobrasada from Grönby chark and butter sauce
285 / 255

Tartar på **NÖTYTTERLÅR** eller **GULBETA OCH PORTABELLO**
med krondillspicklad potatis, gurka från Gotland och het gräslöksmajonnäs
Mixed tartar of beef or golden beets and portabello with dill pickled potatoes, cucumber from Gotland and spicy chive mayonnaise
325 / 255

Helstekt **GÅRDSKYCKLING för 2 personer** från Munka Ljungby med tomatsallad, färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och rödvinssky
Whole roasted chicken for 2 persons with tomato salad, fresh potato with herb pesto, grilled beens and red wine sauce
(Tillagningstid ca 40 minuter/please allow 40 minutes to cook)
695

Hängmörad **MJÖLKKO** (SLB/SRB) från Småland med tomatsallad, färskpotatis i örtpesto, eldade bönor och rödvinssky
Dry aged beef (SLB/SRB) from Småland with tomato salad, fresh potato with herb pesto, grilled beans and red wine sauce
Se svarta tavlan för vikter (Tillagningstid ca 50 minuter)
See out black board for cuts (Please allow 50 minutes to cook)
2,5 kr /g

Allergi? / Ursprung kött, fisk och fågel - Tala med din servis så guidar vi dig
Allergies? / Country of origin of meat, fish and poultry - Speak with your waiter for guidance

Serveras måndag-fredag mellan 11.15-14.30 Served monday-friday between 11.15-14.30
Reducerad meny mellan 14.30-17.00 We serve a smaller menu between 14.30-17.00